

Министерство образования и науки
Республики Татарстан
Набережночелнинский институт (филиал)
Казанского (Приволжского) федерального университета

Курбацкая Татьяна Борисовна

**Эргономика.
Часть 3. Жилые помещения**

Набережные Челны
2014

УДК 73/76

ББК 85.11

К 29

Рецензенты:

Ерошин В.И.

доктор педагогических наук, доктор экономических наук, профессор,
член-корреспондент РАО

Добротворская С.Г.

доктор педагогических наук, профессор Казанского государственного
университета

Курбацкая Т.Б. Эргономика. Часть 3. Жилые помещения. Учебное
пособие. – Набережные Челны, 2014.

В данной книге представлен теоретический и практический материал,
раскрывающий содержание дидактических единиц по дисциплине
«Эргономика».

Для студентов, преподавателей.

Оглавление

Введение

1.	Эргономика кухни	с.
2.	Эргономика туалета	с.
3.	Эргономика ванной комнаты	с.
4.	Эргономика прихожей	с.
5.	Эргономика гостиной	с.
6.	Эргономика спальни	с.
7.	Эргономика детской	с.
8.	Эргономика балкона (лоджии).....	с.

Введение

В данном учебном пособии представлены сведения об эргономике жилых помещений. В данном учебном пособии подробно представлены особенности эргономики кухни, гостиной, спальни, прихожей, детской комнаты, ванной комнаты и туалета, балконов и лоджий. Представлены рекомендации по организации цветовых решений, подбору мебели, алгоритмы расчета освещения данных помещений, а также антропометрические таблицы.

Пособие предназначено для студентов, преподавателей.

Эргономика кухни



Еще в начале века американский архитектор Франк Ллойд Райт определил, что «...кухня является мастерской домохозяйки, а ее рабочая зона должна быть обустроена эргономически».

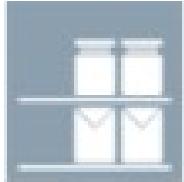
На кухне хозяйка проводит большую часть своего времени. И то, как она обустроена, может сделать данное времяпровождение приятным и удобным или суетливым и дискомфортным. Учитывая, что большинство типовых кухонь не может похвастаться огромными площадями, особенно важным становится рациональное их использование. Эргономика свободного пространства кухни по-прежнему совершенствуется, развиваясь в целях максимализации свободного пространства, каждый участок которого должен иметь свое предназначение.



На фото: кухонный гарнитур Acciaio от фабрики Valcucine, дизайн Mendini Alessandro.

Планирование по зонам

Запасы



Здесь расположены продовольственные товары (продукты), такие как хлеб, хлопья, мучные и макаронные изделия, скоропортящиеся/замороженные продукты в холодильнике и т.п.

Хранение



Хозяйственные товары, такие как посуда, столовые приборы, хозяйственная мелочь, контейнеры, универсальная резка, яйцеварка и т.п. хранятся именно тут.

Мойка

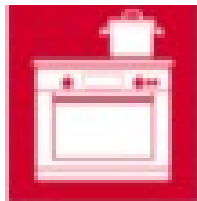


Здесь размещается мусорное ведро, принадлежности для чистки и чистящие средства.

Подготовка



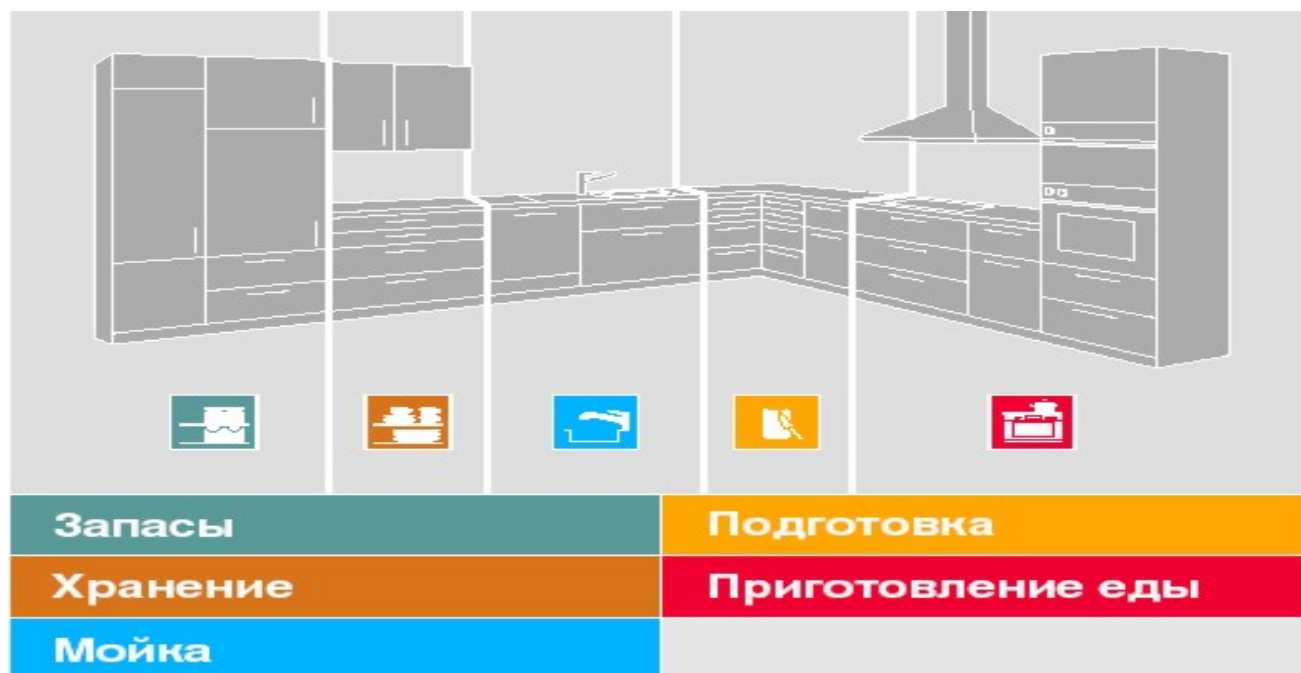
Это основное место работы на кухне. Здесь находятся такие предметы, как столовые и кухонные приборы, миски, приправы, уксус, масло и т.п.



Приготовление

В этой зоне рекомендуется хранить кухонный инвентарь, сковородки и крышки, принадлежности для выпечки и т.п.

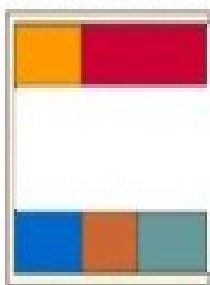
Если зоны спроектированы по часовой стрелке (т.е. слева направо), то говорят о кухне для правшей. Для левшей зоны следует располагать против часовой стрелки. Эти данные получены путем многочисленных исследований рабочих процессов на кухне.



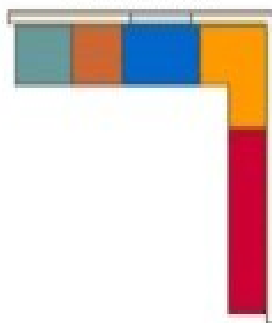
Пример спроектированной по зонам для правшей кухни Г-образной формы

Существует четыре основных вида планировки кухни: **линейная, Г-образная, двухлинейная, островная и П-образная**. В каждом из них линии, соединяющие три центра активности - холодильник, раковину и плиту, составляют так называемый рабочий треугольник. В правильно подобранном треугольнике расстояния между его вершинами сведены до минимума, что дает возможность хозяйке беспрепятственно подойти к любой из нужных зон. Профессионалы советуют избегать такой планировки, при которой затрудняется движение внутри треугольника.

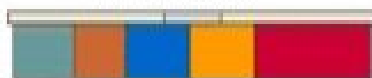
Двухлинейная кухня



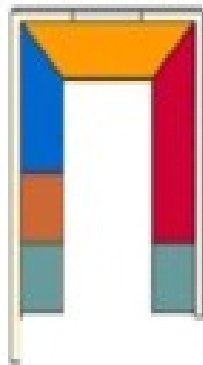
Г-образная кухня



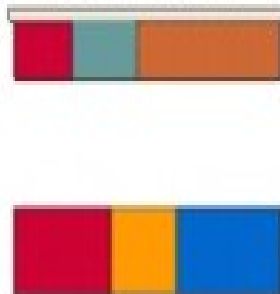
Линейная кухня



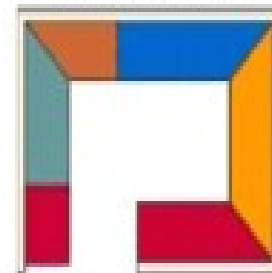
П-образная кухня



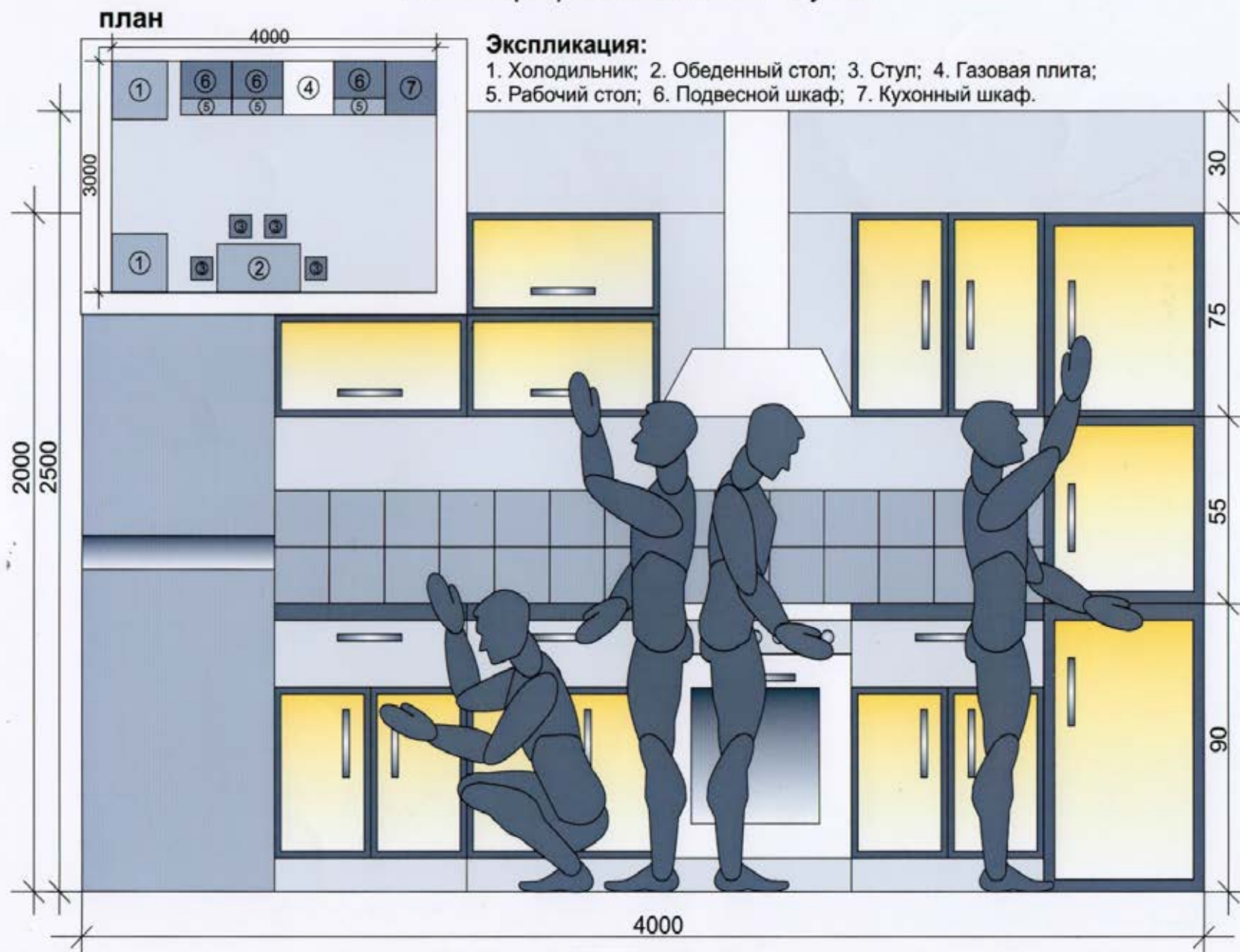
Островная кухня



Г-образная кухня



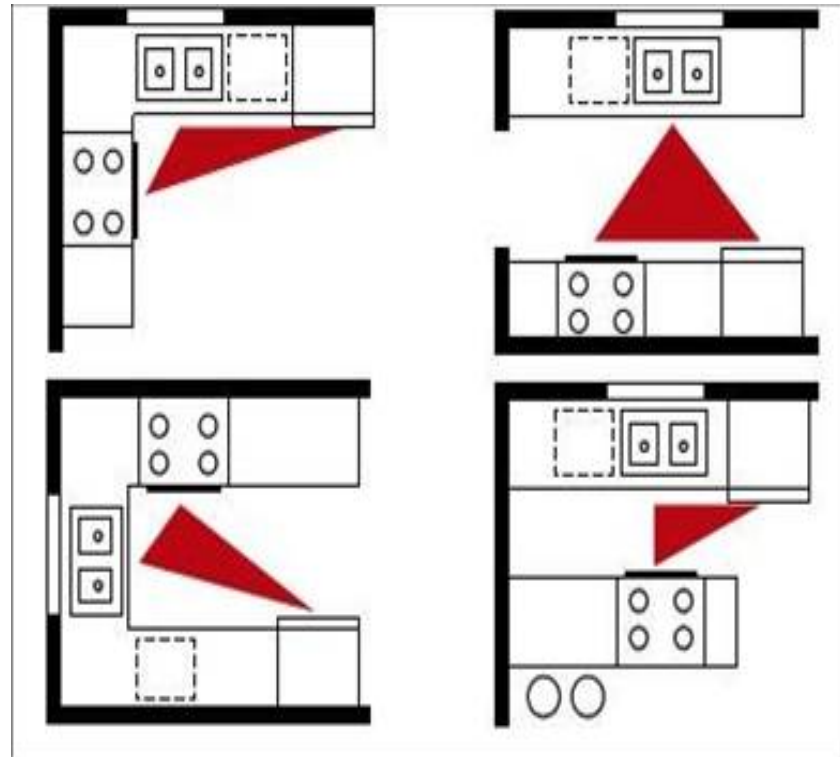
Соматографический анализ кухни

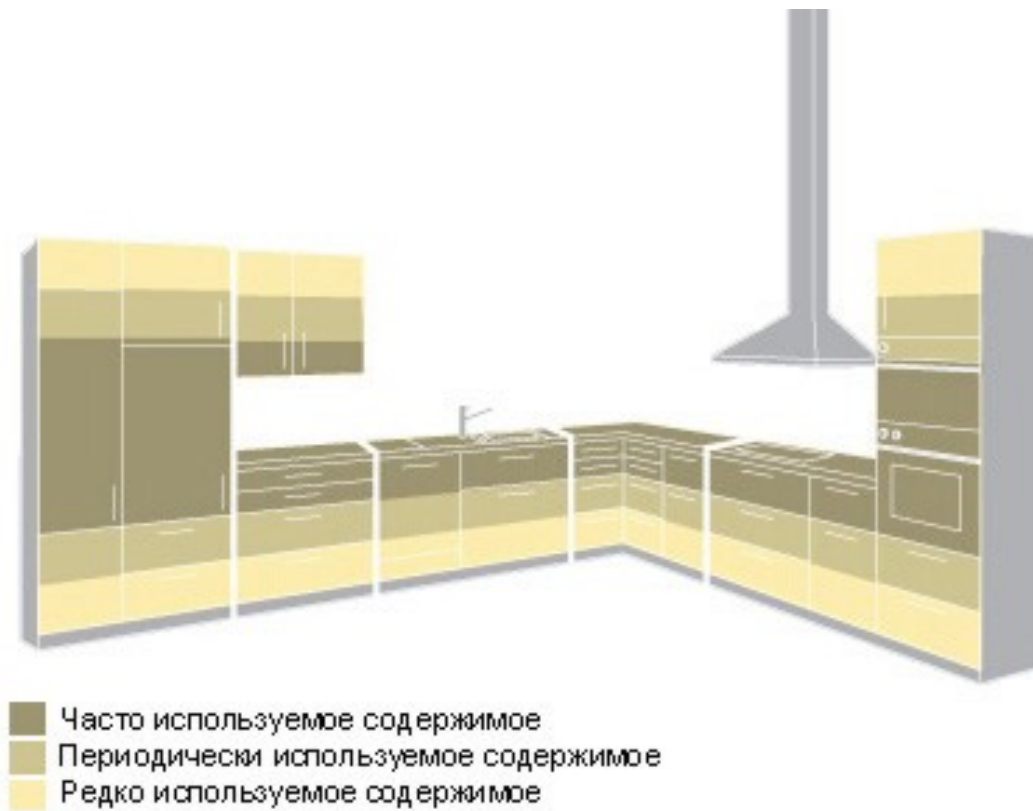


Планировка кухни: организация рабочего треугольника

Рациональный рабочий треугольник кухни

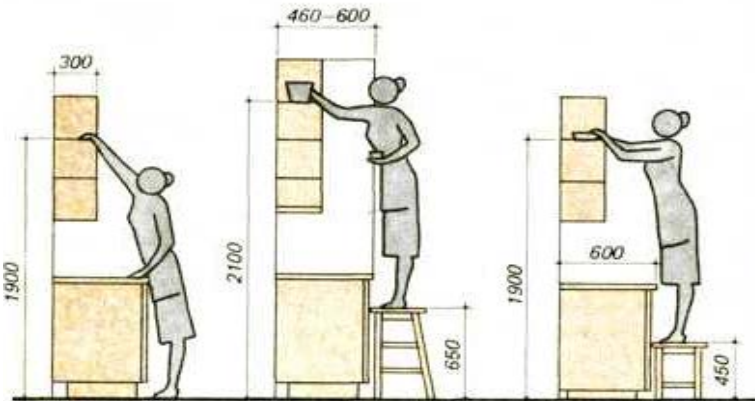
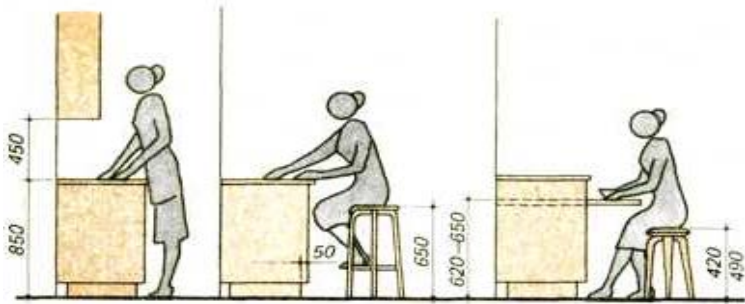
В рационально организованном рабочем треугольнике кухни хозяйка имеет возможность беспрепятственно подойти и дотянуться до нужных предметов, что обеспечивается сокращением расстояния между его углами.





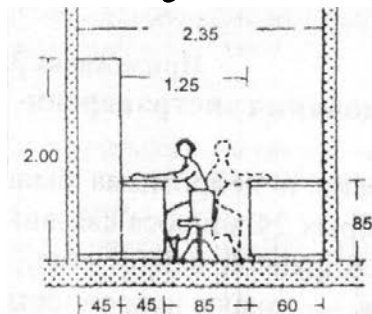
Часто используемое содержимое лучше расположить в легкодоступных ящиках непосредственно под столешницей и в нижней области верхнего шкафа. Периодически используемую утварь в средней области нижнего и верхнего шкафов, а редко используемую в верхней части верхнего шкафа и в самом низу нижнего.

Оптимальные размеры кухонной мебели

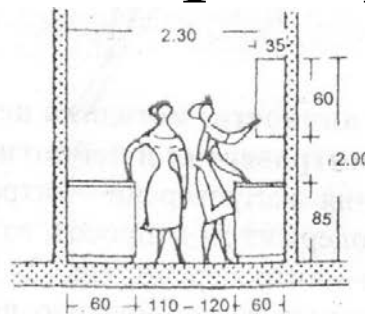


Высота и глубина рабочих шкафов, столов соответствуют размерам газовых и электрических плит. Глубину шкафов-столов в кухнях малой площади можно уменьшить до 500 мм. Однако в этом случае плиты будут выступать над общим фронтом шкафов-столов. Высота рабочих шкафов-столов (850 мм) принята исходя из удобства работы в кухне хозяйки среднего роста (158 -160 см). Этот размер корректируют с учетом индивидуального роста хозяйки и определяют опытным путем. Однако и в этом случае необходимо учитывать высоту плит. Глубина до дверок (внутренняя) навесных шкафов и полок 300 мм. Шкафы и полки можно сделать меньшей глубины, но с учетом размеров посуды и инвентаря, для хранения которых они предназначены.

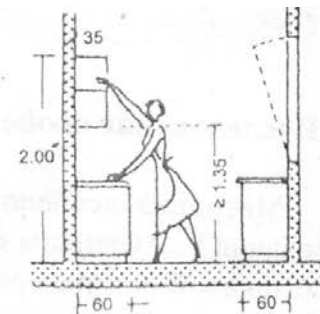
Компоновочные размеры кухонного пространства



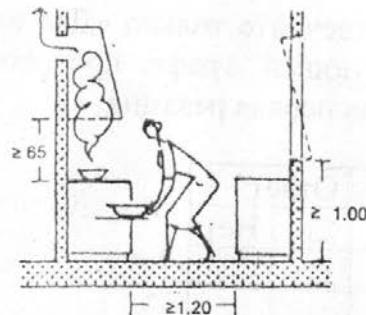
Разрез кухни, рассчитанной на работу 1-го человека



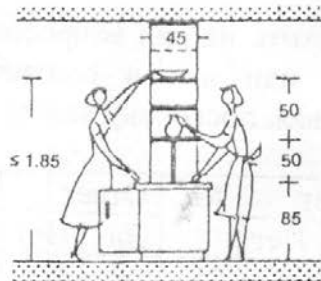
Разрез кухни, рассчитанной на работу 2-х человек



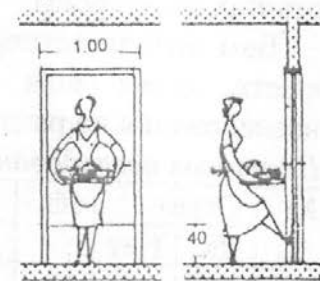
Размещение оборудования по высоте, ширина вспомогательного рабочего места



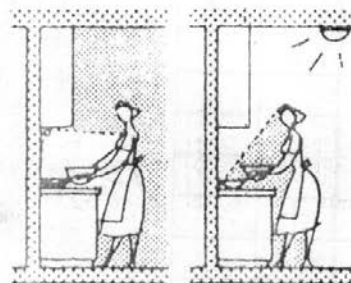
Низкое размещение духового шкафа



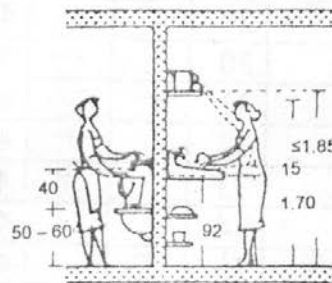
Двухстороннее использование полок при островном размещении оборудования



Ширина прохода



Правильное и неправильное устройство освещения



Высота расположения раковины в зависимости от вида работ



Выдвижная доска для работы сидя

Максимальная высота
полки над рабочим
столом 1,05 м

Оптимальная
высота
полки 900 мм

Наименьшая
высота
полки 450 мм

Стандартная
высота
кухонного
рабочего
стола 900 мм

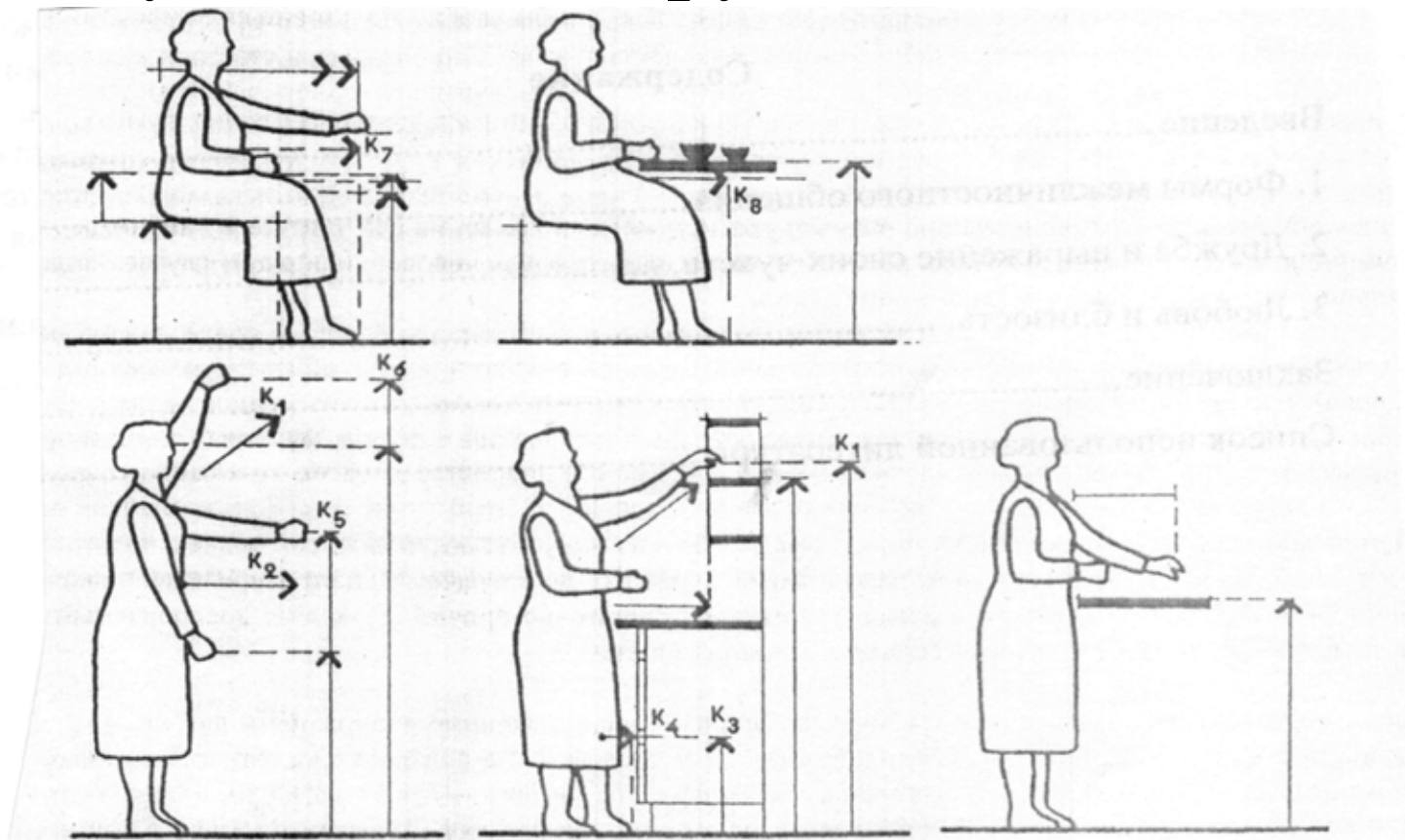
Кухонные хранилища

Тщательно спланируйте
расположение всех
кухонных хранилищ, чтобы
обеспечить легкий и
безопасный доступ к ним.

Для
нормального
доступа к
столу-тумбе
требуется
2 м



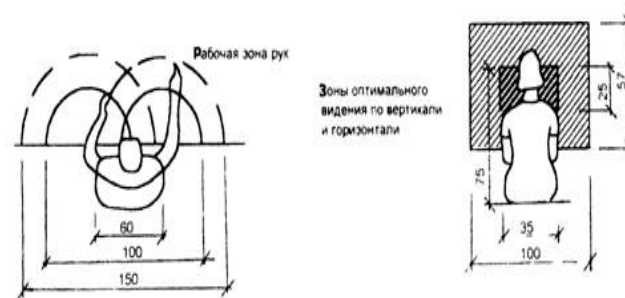
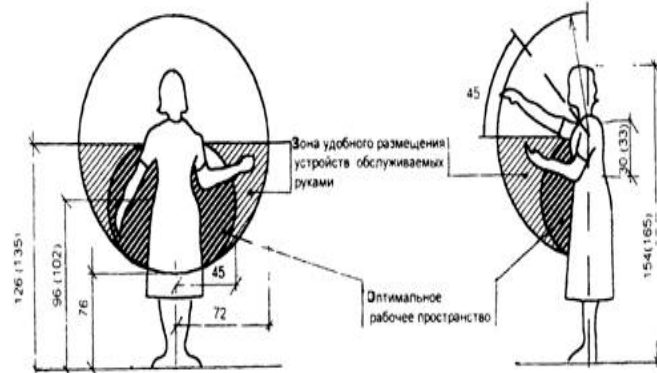
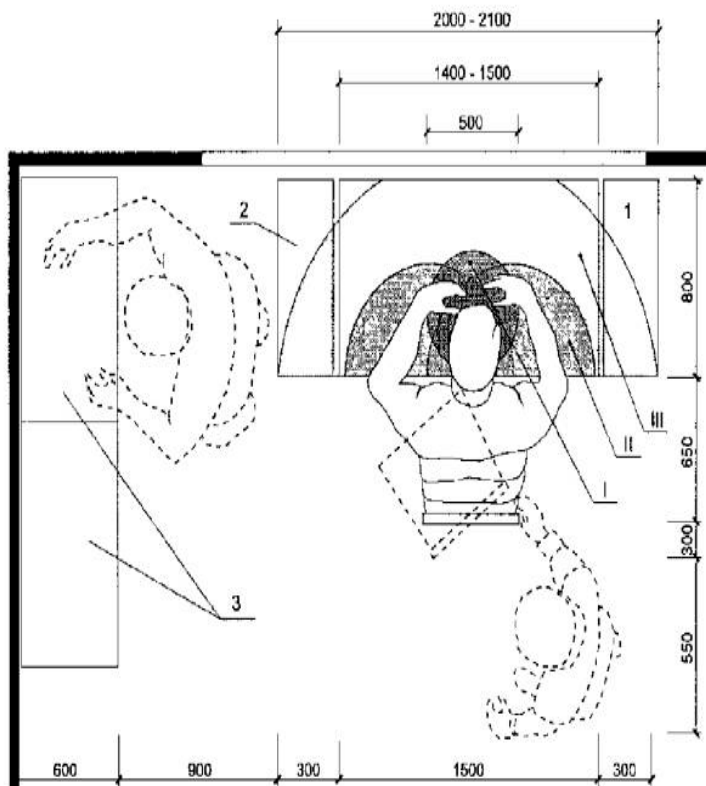
Взаимодействие человека с кухонным оборудованием



Взаимодействие человека с кухонным оборудованием (размеры углов даны от линии пола):

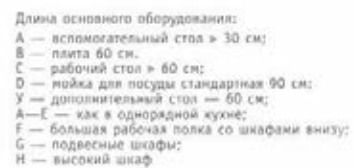
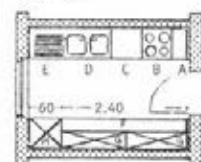
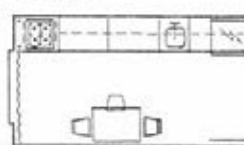
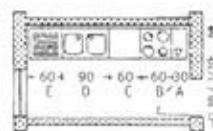
K_1 — вертикальная досягаемость руки под углом 45° ; K_2 — передняя досягаемость руки от передней поверхности тела; K_3 — высота колена; K_4 — проекционное расстояние от колена до конечной точки стопы; K_5 — вертикальная досягаемость руки под углом 0° ; K_6 — вертикальная досягаемость руки под углом, близким к 90° ; K_7 — досягаемость руки от передней поверхности тела в положении сидя; K_8 — проекционное расстояние от передней поверхности тела до конечной точки стопы

Зоны досягаемости

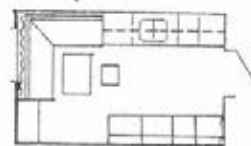
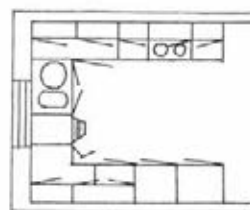




В два ряда

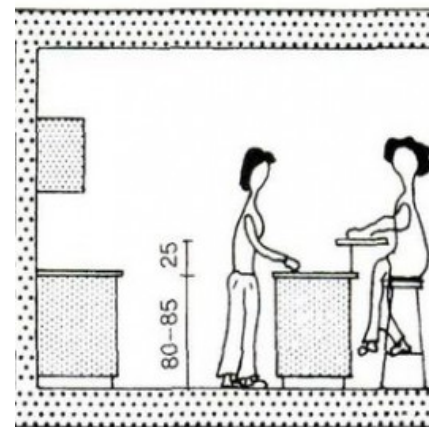
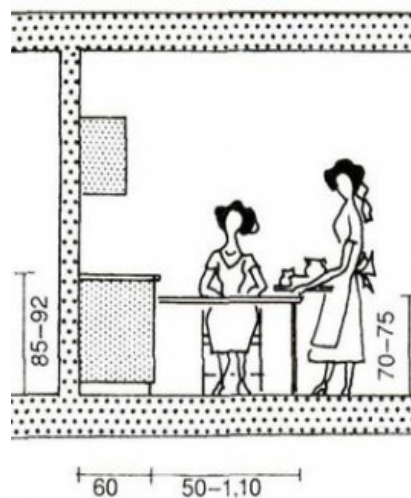
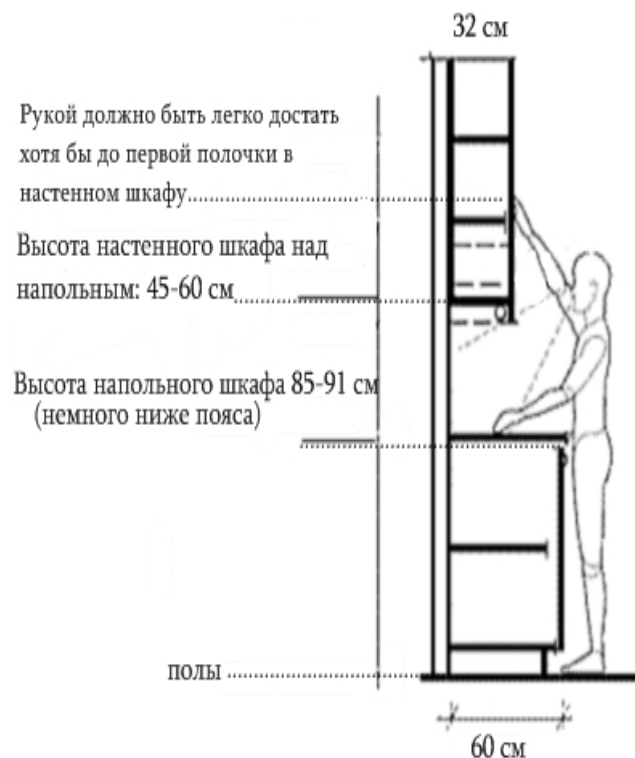


П-образное

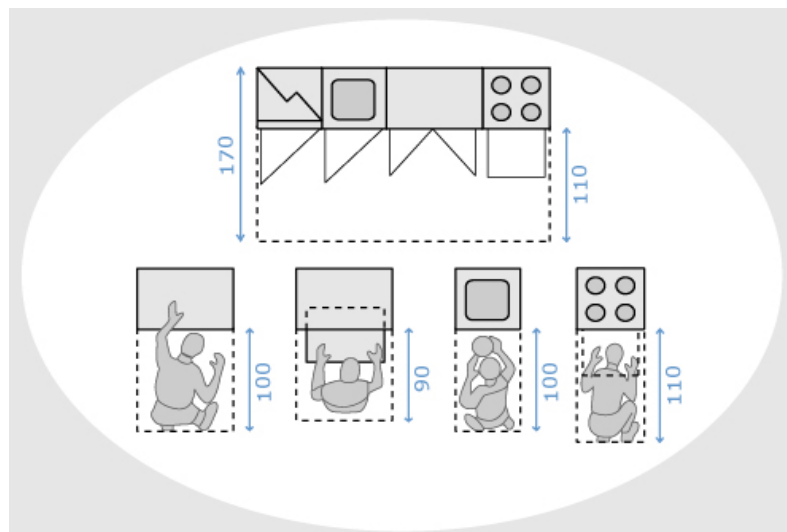
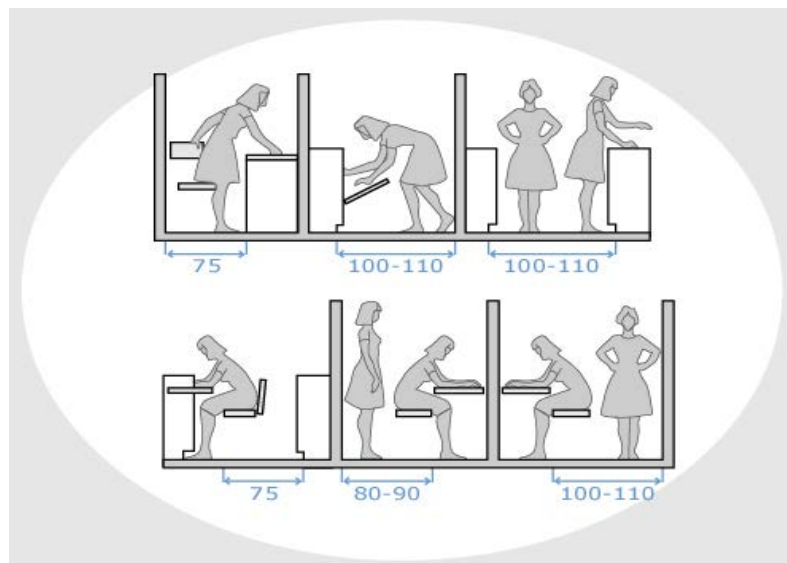
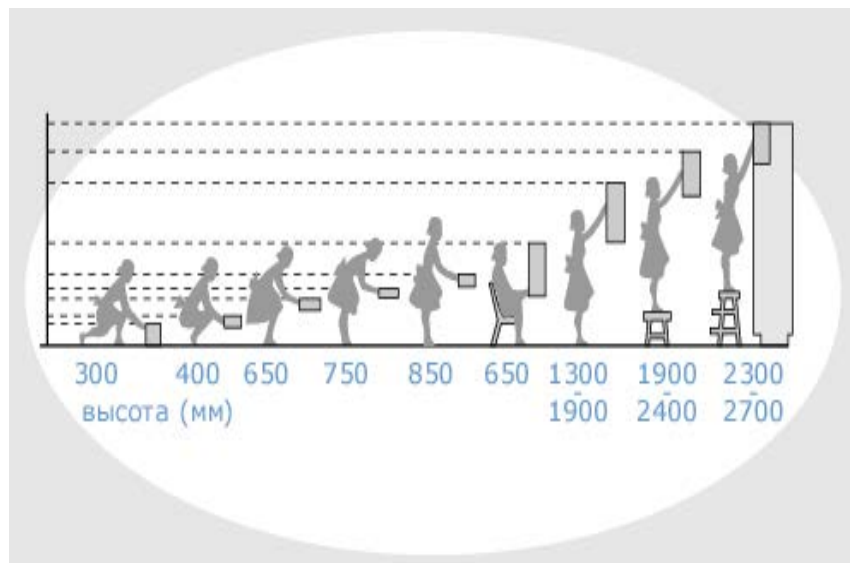


Правильные размеры кухонной мебели.

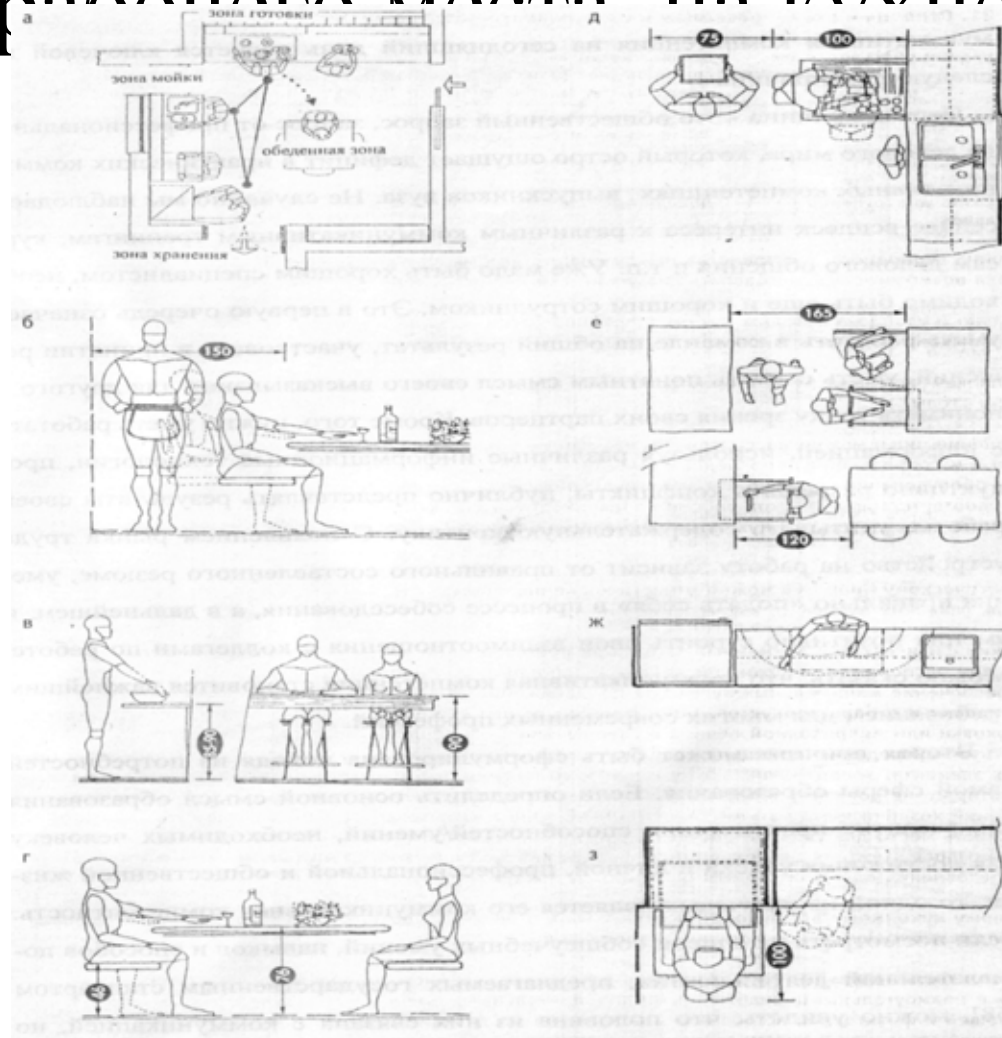
Так как работают на кухне, в основном, женщины, то наиболее оптимальная высота напольных шкафов составляет 85 см, что удобно для женщин среднего роста. Однако если кухня делается на заказ, и готовить на ней в основном будет высокая женщина, можно предпочесть более высокие напольные шкафы. Ширина кухонных гарнитуров также одинакова – 60 см, а вот высота подвесных шкафов может варьироваться в зависимости от пожеланий хозяев.



Основные размеры размещения кухонного оборудования

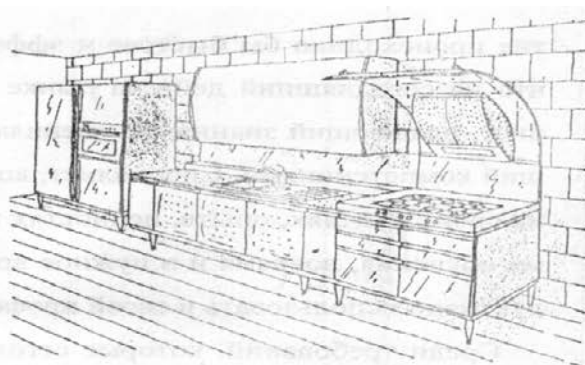
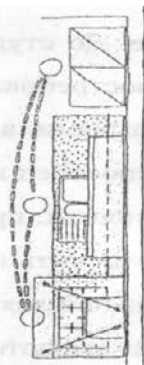


Учет параметров человеческого тела при проектировании рабочего места на кухне

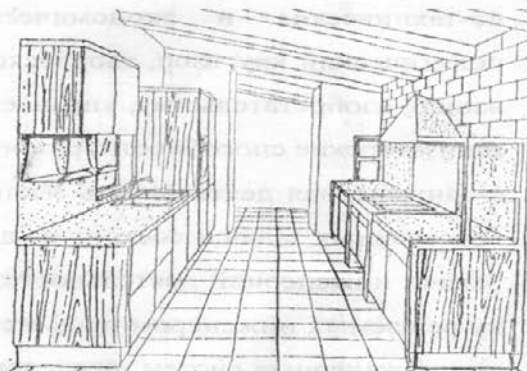
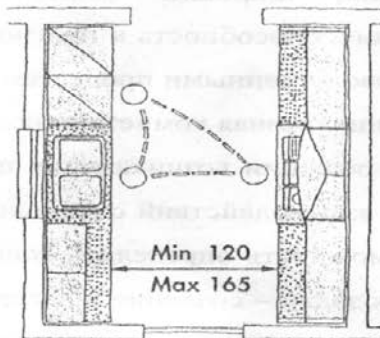


Учет параметров человеческого тела при проектировании рабочего места на кухне: рабочий треугольник (холодильник — мойка — плита) (а); расстояние между стеной и столом (б); высота барной стойки, стул с опорой для ног (в); стандартные высоты стула и стола (г); компоновочные параметры (д, е, з); зоны доступности (ж)

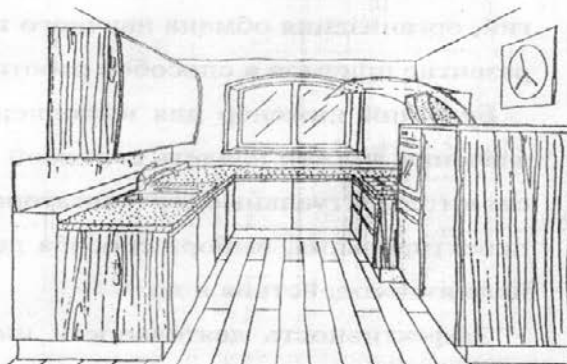
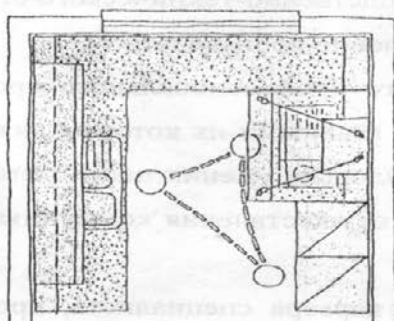
а



б



в



Схемы расстановки кухонного оборудования:
а — однорядная; б — двухрядная; в — П-образная

Таблица 21. Основные схемы расположения кухонного оборудования

1. С однорядным оборудованием	Ширина кухни — 1,7—1,8 м. Важнейшие рабочие зоны располагаются справа налево (у левши — зеркально) у одной стены. Расстояние между кухонным оборудованием и обеденным столом не менее 90 см
2. С двухрядным оборудованием	Важнейшие рабочие зоны — у двух противоположных стен, ширина кухни минимум 2,4 м, ширина прохода — 120 см
3. С П-образно установленным оборудованием	Удобно и экономично угловое расположение оборудования
4. С П-образно установленным оборудованием	Дополнительное рабочее место возникает около угла



Оптимальные высоты рабочих мест





Организуя кухню, важнее всего грамотно расположить эти зоны относительно друг друга. В идеале, они не должны мешать одна другой. Оптимальное решение этой задачи - в эргономике зон подхода к кухонному фронту и обеденному столу. Ширина обычной зоны прохода - 72-75 см. С учетом того, что около кухонного фронта буквально кипит деятельность (хозяйка открывает дверцы шкафчиков и холодильника, наклоняется к нижним полкам и духовому шкафу) - ширина прохода там должна быть не менее 1 м 20 см. И еще один важный фактор хорошей организации кухни — это выбор формы кухонного фронта. Он может располагаться в линию, быть угловым или П-образным.

Типы кухни и эргономика



Кухня по прямой

Кухня в виде одной линии обычно устанавливается в небольшом помещении, где иная планировка невозможна. Так как вся мебель выстраивается вдоль одной из стен, вторая стена и большая часть свободного пространства отводятся под обеденную группу.

При подобном расположении между холодильником, раковиной и плитой находится участок рабочего пространства столешницы гарнитура.

Кухня угловая

Кухня буквой «Г» позволяет максимально полно использовать свободное пространство и подходит для большинства кухонь.

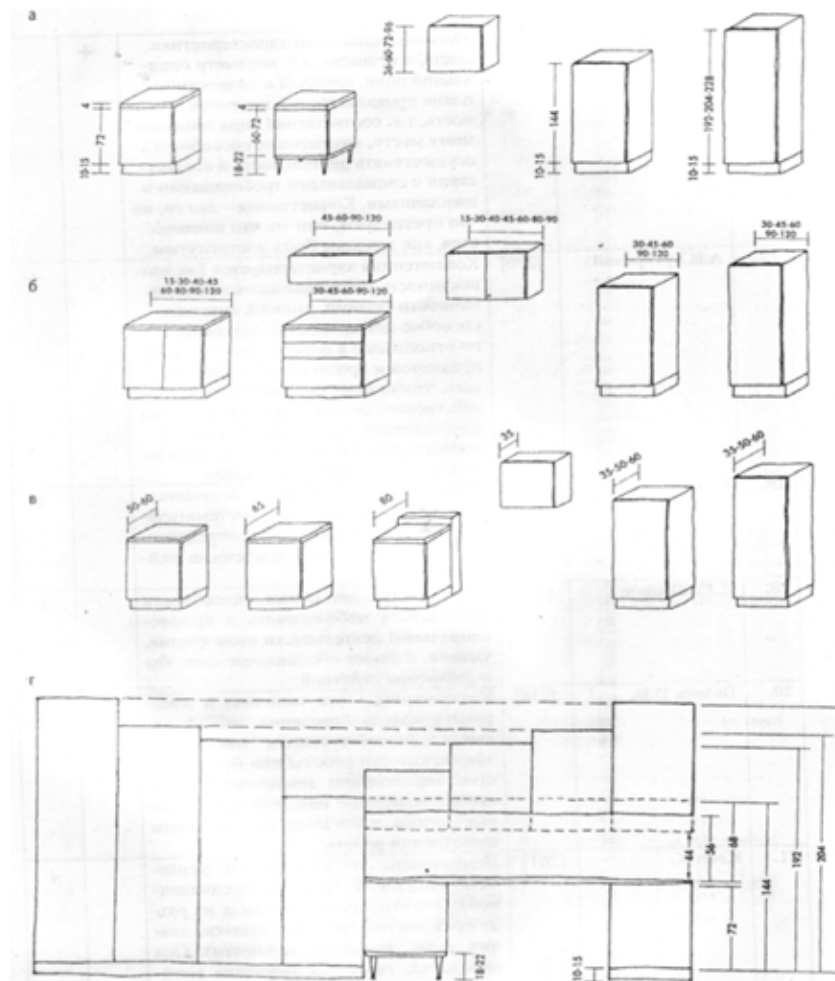
Обычно угловой делается раковина, расположенная в центре рабочего треугольника, а холодильник и плита находятся по обеим стенам от нее.





*Правильный рабочий треугольник на узкой кухне
в форме буквы П*

Основные модули кухонного оборудования



Основные модули кухонного оборудования:
высота (а); ширина (б); глубина (в); размещение кухонных модулей по высоте (г)

Двери в шкафах эргономически менее удобны, нежели ящики: требуется много времени, чтобы найти необходимую вещь, поскольку невозможно видеть все содержимое шкафа. Часто приходится нагибаться, или возможно, вынимать часть содержимого шкафа, чтобы добраться до вещей, находящихся в глубине. Ящики и системы выдвижения, напротив предоставляют удобный обзор и оптимальный доступ. Следующие иллюстрации дают возможность оценить нагрузку на тело и позвоночник хозяйки, пользующейся различными системами хранения.



Нагрузка
отсутствует



Низкая нагрузка



Средняя нагрузка



Недопустимая
нагрузка

Оборудование кухни



Холодильник

Холодильник достаточно высокий, поэтому расположение его вне углов кухни приведет к разрыванию рабочей поверхности на отдельные участки, что неудобно и некрасиво. Дверь холодильной камеры должна открываться таким образом, чтобы не блокировать собой свободное пространство.

Для этого большинство крупных производителей делает двери съемными, позволяя перевешивать их в зависимости от интерьера кухни.



Раковина

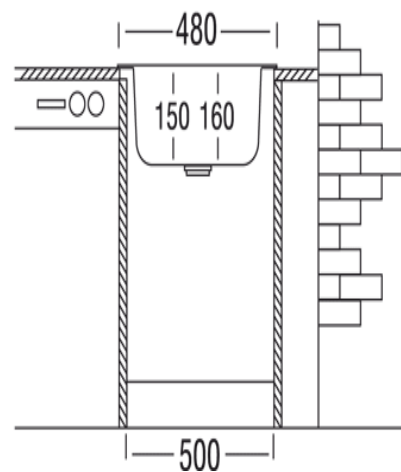
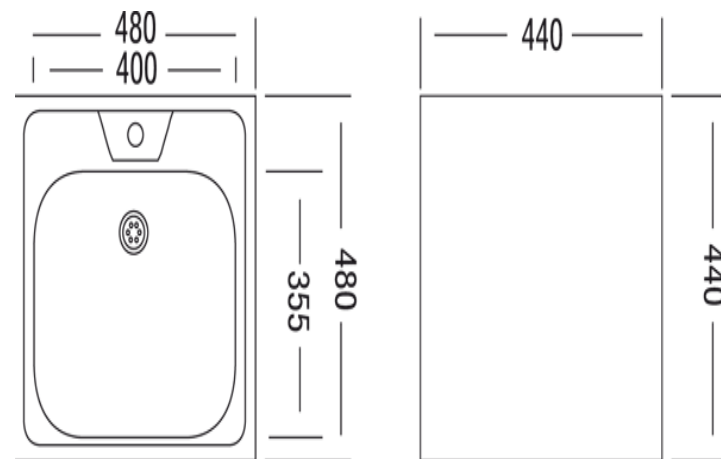
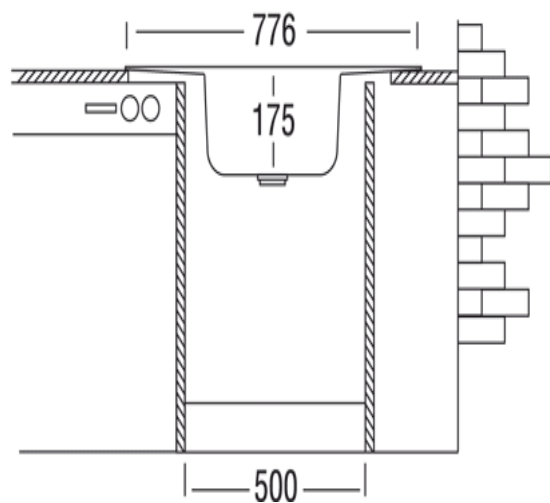
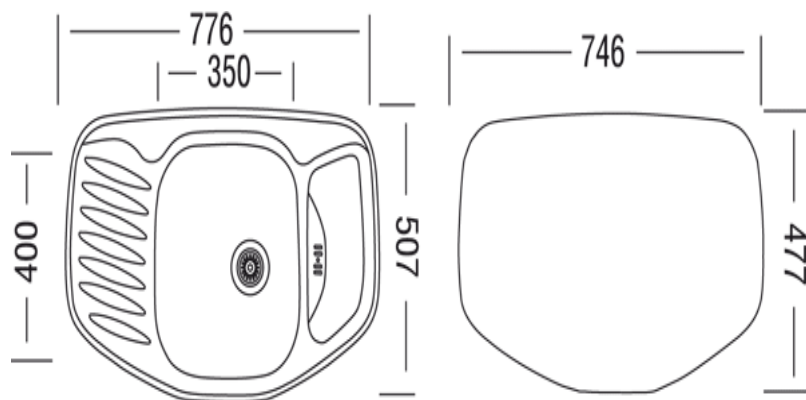


Больше всего свободного времени занимают дела у раковины, поэтому ее можно назвать центром активности.



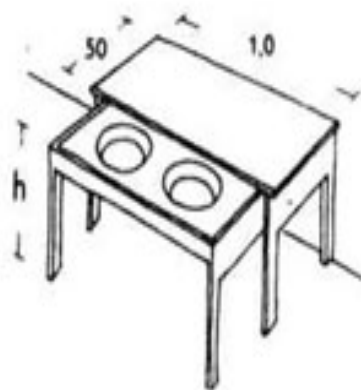
Идеальным ее расположением является **центр рабочей зоны** на расстоянии в 1200 - 1800 мм от плиты и 1200 - 2100 мм от холодильника.

Основные размеры раковины

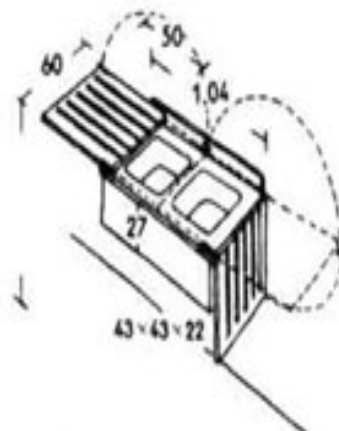




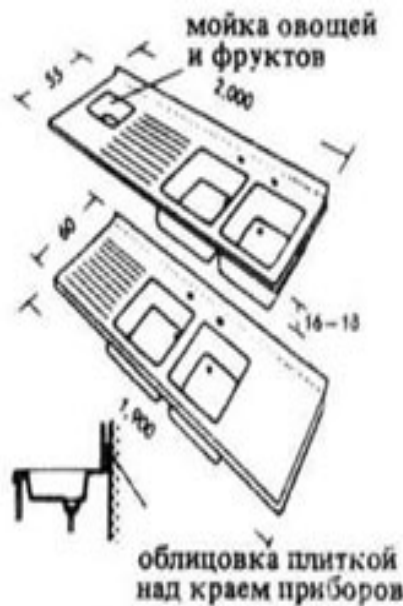
9.



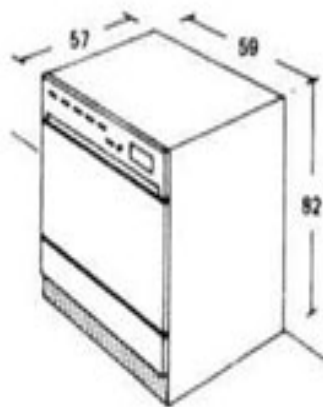
10.



11.



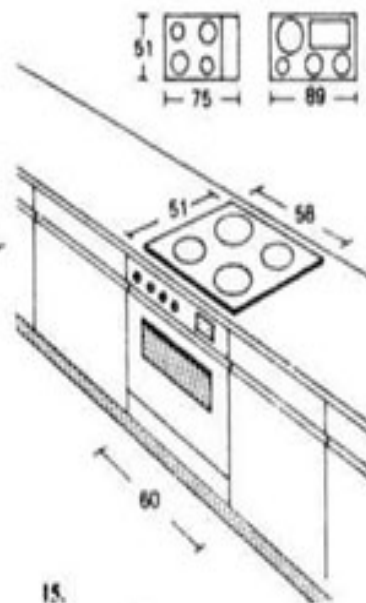
12.



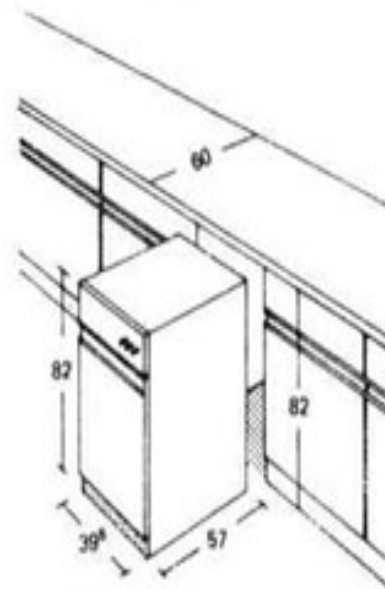
13.



14.



15.



16.



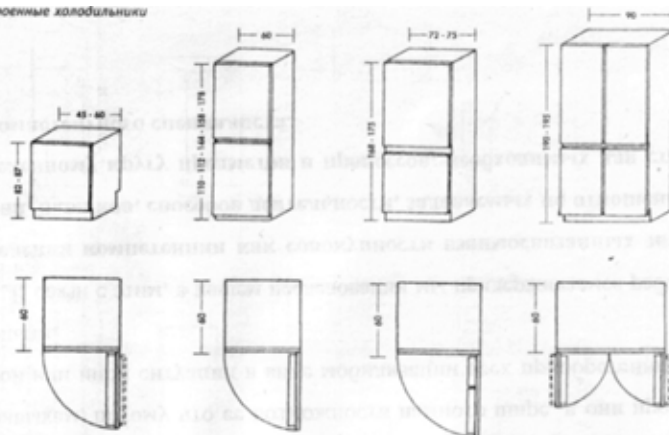
Плита

Плита удобней всего располагается на небольшом расстоянии от обеденной группы. При этом она не должна мешать свободному проходу через кухню, так как является источником повышенной опасности.

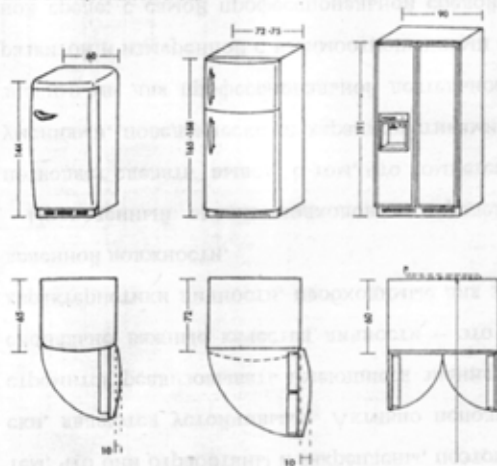


Основные размеры кухонного оборудования

а) встроенные холодильники



б) отдельно стоящие холодильники



а) стиральные машины



60 см — ширина стиральной машины с глубиной 35 см на 3,5 кг белья



45 см — ширина стиральной машины с глубиной 60 см на 3,5 кг белья



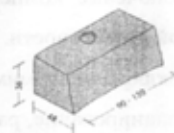
60 см — ширина и глубина стиральной машины на 5 кг белья

а) компоновка конфорок по принципу «домино»

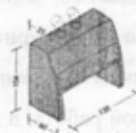


б) варианты кухонных вытяжек

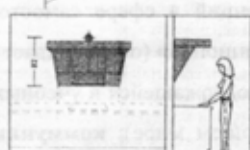
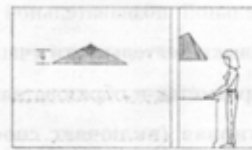
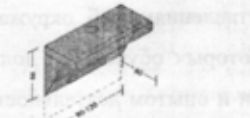
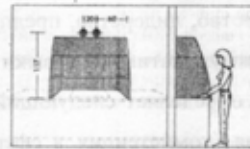
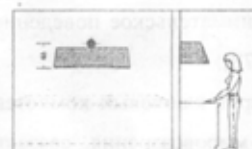
Изогнутый коллак



Угловой коллак



«Свободный» коллак



Треугольный коллак

Коллак с верхней полкой

Коллак с боковыми стенками

Барная стойка



Планируя барную стойку в небольшой кухне, необходимо постарайтесь учесть следующее: не перегородит ли эта стойка зоны прохода, не оставит ли она хозяйку без жизненного и рабочего пространства.

В кухне обычной квартиры чаще всего организованы две зоны: зона кухонного фронта, то есть своеобразный домашний цех для приготовления пищи и мытья посуды, и вторая зона — небольшая домашняя столовая для «своих».



board.com.ua

Освещение кухни



Освещение кухни

Для расчета освещенности кухни применяют следующую формулу:

$$Pr = P \times S : N, \text{ где:}$$

Pr – получаемая удельная мощность в Вт/светильник

P – удельная мощность освещения (в общих случаях используют величину в 20 Вт/м²).

S – площадь помещения, для которого проводятся расчеты.

N – общее количество светильников в помещении.

При проведении расчетов освещенности кухни, обычно используют

следующие значения «P»:

- лампа накаливания 12-40 Вт/м²
- галогенная лампа 25-35 Вт/м²
- лампа дневного света 8-12 Вт/м²

Примечание: данные выкладки для «P» используются в тех случаях, когда высота потолков помещения не превышает 3-х метров. Если высота потолков выше 3 метров, то установленные показатели необходимо изменить в полтора раза в сторону увеличения.





Лампы накаливания

Тело накала (чаще всего вольфрамовая спираль) в этом источнике света помещено в прозрачный вакуумированный или заполненный инертным газом сосуд. Во время протекания через этот объем электрического тока тело накала нагревается и начинает светиться.

Достоинства: небольшие размеры, налаженность в массовом производстве, низкая цена, высокий класс цветопередачи (он показывает, насколько точно будут отображаться цвета предметов, освещаемых лампой).

Недостатки: эффективность крайне низка: КПД лампы накаливания всего 15%. Это означает, что 75% затраченной энергии идет не на свет, а на излучаемое тепло; хрупкость, относительно малый срок службы и зависимость от напряжения; небезопасность в использовании: при термоударе или разрыве нити под напряжением они порой взрываются и разлетаются на мелкие стеклянные осколки.

Срок службы: 3 месяца

Светоотдача: 100 Вт

Цветопередача (Ra): 100

Галогенные лампы

По сути, те же лампы накаливания. Они тоже состоят из вольфрамовой нити и стеклянной колбы. Разница заключается в том, что в колбу закачаны пары галогенов. При нагревании спирали возникают химические реакции, которые позволяют повысить рабочую температуру спирали (это способствует получению более яркого света), продлить срок службы лампы, уменьшить ее габариты.

Достоинства: компактны (их часто встраивают в подвесной потолок, либо в мебельные панели).

Добавление галогенов предотвращает осаждение вольфрама на стекле, поэтому такие лампы не чернеют. Кроме того, они обладают хорошей цветопередачей.

Недостатки: высокой эффективности

Срок службы: 3-5 месяцев

Светоотдача: 100 Вт = 100 Вт

Цветопередача (Ra): 99-100



Люминесцентные лампы



Газоразрядные лампы с парами ртути внутри.

Электроразряд в парах создает ультрафиолетовое излучение, которое преобразовывается в видимый свет с помощью люминофора – смеси фосфора с другими элементами. В результате люминесцентные лампы дают мягкий, рассеянный свет. Такие модели

можно назвать энергосберегающими. Их световая отдача в несколько раз больше, чем у лампы накаливания аналогичной мощности. При этом срок службы лампы накаливания при условии обеспечения достаточного качества электропитания и соблюдения ограничений по числу включений и выключений. Недостатки: со временем люминесцентные источники света тускнеют: отработав половину ресурса, они снижают яркость примерно на 20 %. Для таких ламп характерно мерцание и небольшое искажение цвета. Но гораздо сильнее потребителей смущает их содержимое – пары ртути, которые при неосторожном обращении могут нанести вред здоровью. Срок службы: 1,5 года
Световая отдача: 20 Вт=100 Вт (люминесцентная лампа в 20 Вт дает столько же света, сколько лампа накаливания мощностью 100 Вт)
Цветопередача (Ra): 80-90

Светодиодные лампы



Работают по иному принципу, основа которого –светодиод.

Светодиод состоит из крошечного полупроводникового кристалла. При протекании тока через такой кристалл возникает излучение синего цвета, которое частично преобразуется люминофором в красно-желто-зеленый спектр. В сочетании с излучением кристалла получается белый свет. В типичной светодиодной лампе используется порядка десяти таких светодиодов. Светодиодные лампы лишены большинства недостатков люминесцентных светильников. Если последние назвать «экологичными» можно с большой натяжкой, светодиодные заслуживают это звание в полной мере. Они не тускнеют, не мерцают, практически не искажают цвет. К достоинствам светодиодных светильников можно также отнести высокую световую отдачу и большой срок службы. В последнее время российский рынок пополнился еще и автономными светильниками на светодиодах, работающих на солнечных батареях и аккумуляторах. Включение таких светильников происходит автоматически с наступлением темноты, а подзаряжаются они от солнечного света в продолжение всего светового дня. Эти светильники могут выдерживать как низкие (до -30), так и высокие (до +50) температуры без нарушения работоспособности.

Срок службы: 6 лет

Световая отдача: 8 Вт=100 Вт

Цветопередача (Ra): до 85-90

Минимальные требования к освещенности помещений и рабочих мест (освещенность в лк и цвет света) приведены в табл. 2.

Таблица 2. Требования к освещенности рабочих мест

Тип помещения	Освещенность, лк	Цвет света
Складские помещения	200	ww, nw
Комнаты отдыха, сантехнические помещения, столовые	200	ww, nw
Медицинские учреждения, больницы	500	ww, nw
Коридоры и лестничные пролеты	100	ww, nw
Офисные помещения	500	ww, nw
Офисные помещения с достаточным дневным освещением	300	ww, nw
Большие офисные помещения		
с высокой степенью отражения	750	ww, nw
со средней степенью отражения	1 000	ww, nw
Чертежные мастерские	750	ww, nw
Помещения для переговоров	300	ww, nw
Помещения для посетителей	200	ww, nw
Помещения с компьютерами	500	ww, nw
Помещения с измерительными инструментами	300	ww, nw
Лаборатории	300	ww, nw
Помещения для работ, требующих зрительного напряжения	500	ww, nw
Контроль света	1 000	ww, nw
Ювелирные мастерские	1 000	ww, nw
Мастерские по изготовлению оптики и часов	1 500	ww, nw, tw
Мастерские по обработке драгоценных камней	1500	ww, nw, tw
Помещения для сортировки бумаг	750	ww, nw
Ретушь, литография, набор	1 000	ww, nw, tw
Контроль цветов	1 500	ww, nw, tw
Гостиницы и рестораны		
приемные	200	ww, nw
рестораны	200	ww
буфеты	300	ww, nw
общие помещения	300	ww, nw
кафе самообслуживания	300	ww, nw
Парикмахерские	500	ww, nw, tw
Косметические салоны	750	ww, nw, tw

Примечания: nw — обычный белый свет; ww — теплый белый свет; tw — дневной белый свет.

10 типичных ошибок при проектировании и дизайне кухни

Дизайн кухни и создание максимально полезной кухонной мебели является наиболее трудным вопросом при обустройстве квартиры или дома. Это объясняется тем, что на формирование и создание данной мебели влияет множество различных факторов, таких как: размеры помещения и его особенности, сложная встраиваемая бытовая техника, имеющиеся коммуникации, требования эргономики, предпочтения хозяйки, стиль жизни семьи и даже количество человек, которые будут на этой кухне обедать, завтракать и вообще проводить время. Сейчас стало очень модным делать кухню на заказ. Несомненным преимуществом этого решения является то, что в таком случае заказчик получает лучшую и идеальную кухню именно для данного помещения. Может быть задействована с максимальной эффективностью вся его площадь, и к тому же скрыты коммуникации, некоторые дефекты стен и т.п. Однако это решение также имеет множество существенных «подводных камней», которые необдуманно пропускают современные дизайнеры, с легкостью перенося изображение прекрасной итальянской или немецкой кухни, взятое из интернета, в существующие российские реалии. И в итоге, заказчик получает красивую, но очень неудобную в использовании кухню. Типичные ошибки, которые допускаются при проектировании кухни, которые создают огромные неудобства хозяйке и всем жителям дома, и которые можно исправить лишь создав новую кухню. К сожалению, для большинства из нас исправление ошибок затягивается на десятилетия.

Ошибка №1. Формирование недостаточного основного рабочего места. Следует учитывать, что по требованиям эргономики, основывающимся на технологии работы на кухне, основное рабочее место должно формироваться между плитой и мойкой и составлять минимум 60 см, а в лучшем случае быть даже более 120 см.

Ошибка №2. Формирование слишком длинной рабочей поверхности. Когда помещение кухни очень большое, существует великий соблазн выстроить всю кухонную мебель вдоль стены, и тем самым освободить пространство посередине, скажем, для большого обеденного стола. Но в этом случае, процесс приготовления пищи скорее превратится в спринтерский забег от плиты к мойке и от мойки к духовке (благодаря современной технике позволяет разделить варочную поверхность и духовой шкаф). Конечно, если вы любите такие физические упражнения, то такая планировка придется вам по душе. Но, если же вы предпочитаете процесс приготовления изысканных блюд превратить в удовольствие, то при таком положении вещей, выберите лучше П-образную планировку или вынесите рабочую поверхность как островок в середину кухни, на нем же, кстати, можно разместить и небольшой столик для чаепития.

Ошибка №3. Узкие проходы между шкафчиками. Расстояние между фасадами П-образной кухни или кухни с островком должно быть не менее 120 см, иначе ваше пребывание на кухне может превратиться в постоянное лазание по узкому лабиринту, созданному кухонным шкафчиками.

Ошибка №4. Наличие предметов или ручек, мешающих нормальному открыванию шкафчиков. Зачастую можно встретить такую ситуацию: на шкафчике установлена система карго, а сам шкафчик находится напротив выступающей батареи или стола, что не позволяет выдвинуть его полностью и тем самым сводит его эффективность практически на «нет». Выступающие ручки тоже иногда могут быть сущим неудобством, потому что уменьшают угол открывания дверцы расположенного в углу шкафчика. Эта «мелочь» может стать непреодолимым препятствием для его выдвигания. Предвидя такой вариант, заранее выбирайте «утопленные» ручки.

Ошибка №5. Рабочие поверхности и полы на кухне, выполненные из натурального мрамора. Мрамор имеет очень пористую структуру. Рассматривая его под микроскопом, можно заметить, что она напоминает нижнюю поверхность шляпки белого гриба. Грязь при этом легко проникает в толщу мрамора, а отмыть ее получается не всегда. В тоже время кухонную столешницу, выполненную из гранита или камня гораздо легче чистить.

Ошибка №6. Вера в «неуязвимость» некоторых материалов для кухни. Зачастую, мастера изготовления кухонь, советуют материалы, которые смело называют «вечными». Однако практика показывает, что таких попросту не существует. И на любом материале со временем остаются следы от ножа, горячих предметов и т.п. Некоторые из таких материалов зачастую не поддаются реставрации, их приходится менять целиком. Это касается, к примеру, натурального камня, используемого для изготовления столешниц.

Ошибка №7. Неправильное расположение встраиваемой техники. Расположенной в угловом шкафу сушилкой пользоваться крайне неудобно, потому что каждый раз доставая или пряча в него посуду необходимо «выкручивать» руку. Нежелательно устанавливать духовой шкаф в островке, находящимся на небольшом расстоянии от находящейся напротив поверхности, на которой, к примеру, расположена мойка. Потому что в таком случае при работающей духовке пользоваться мойкой будет не просто невозможно, но и небезопасно.

Ошибка №8. Неправильная высота и неверное положение фасадов. Очень часто можно встретить шкафчик с открывающимся горизонтально шкафом и при этом имеющим высоту в 30 см и более. Если такой шкафчик открыт, то его фасад находится как раз на высоте роста среднего человека (160-170 см), а это является «хорошим» условием для получения многочисленных травм, особенно, если так спроектирован шкафчик с сушилкой.

Ошибка №9. Отсутствие естественной вентиляции в помещении кухни. Зачастую в погоне за красотой и за максимальным использованием всех поверхностей, кухонными шкафчиками закрывается отверстие естественной вентиляции кухни, которое чаще всего располагается на стене. Этого делать не стоит, потому что в таком случае излишняя влажность помещения будет обеспечена. Если нет желания отказаться от такой кухни и есть возможность сделать перенести естественную вентиляцию, то не следует этим пренебрегать.

Ошибка №10. Неправильное расположение галогенных светильников. Сейчас является очень популярным создание прекрасного искусственного освещения на кухне. Однако не надо располагать галогенные светильники так, чтобы их свет падал на фасады кухонных шкафчиков. Потому что в таком случае им обеспечены все время следы от «загара» в самом скором времени. Конечно, ошибок может быть гораздо больше, потому что сделанная на заказ кухня является слишком уникальной, но именно потому, что она является Вашей, не торопитесь сделать ее быстро и «на ходу». Лучше воспользуйтесь советами бывалых мастеров, постарайтесь учесть все ошибки, ведь в этом случае лучше учиться на чужих. И тогда Ваша кухня будет радовать своим первозданным внешним видом и максимальной практичностью Вас долгие годы.

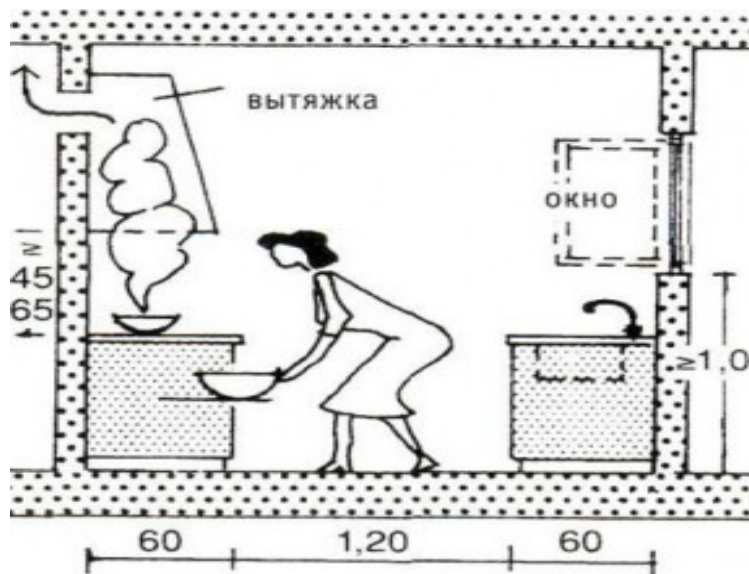
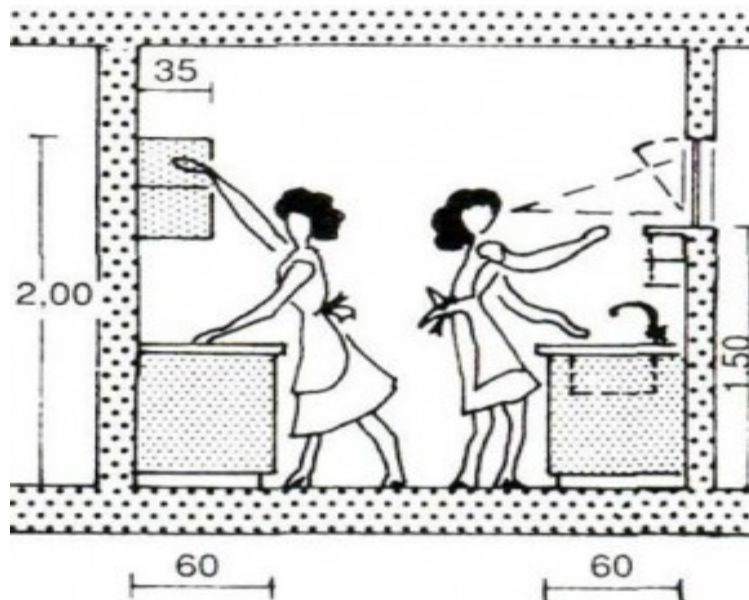
Ошибки на кухне



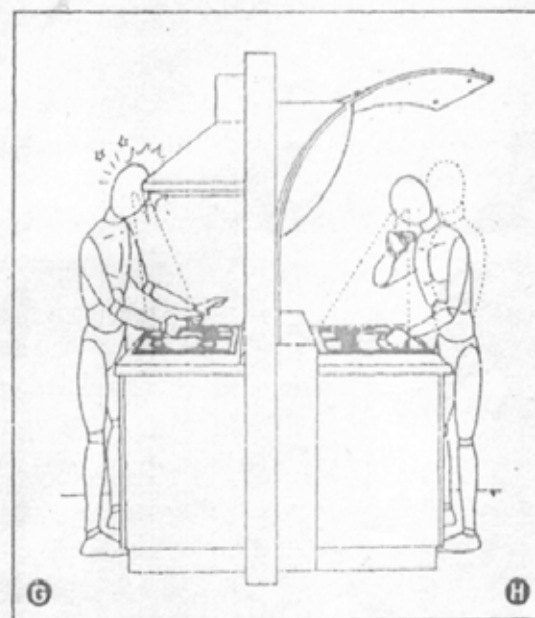
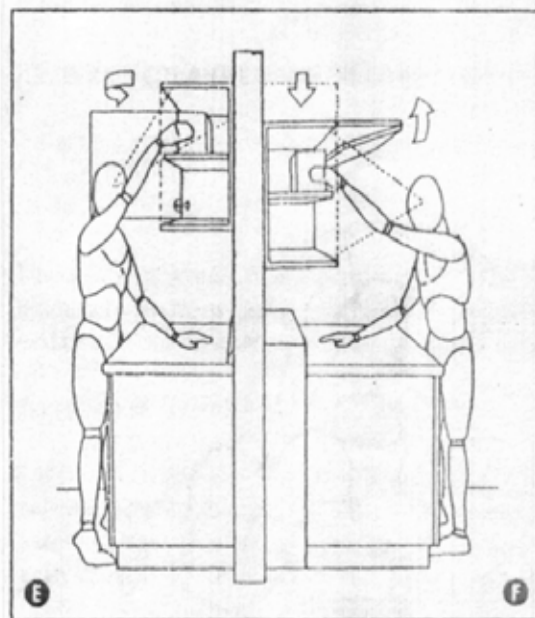
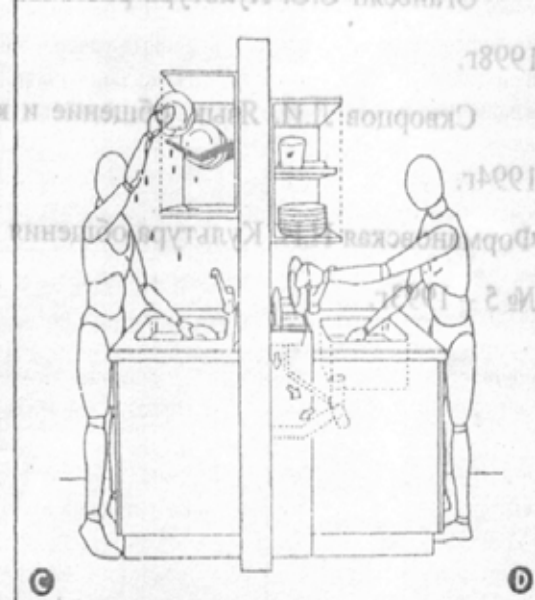
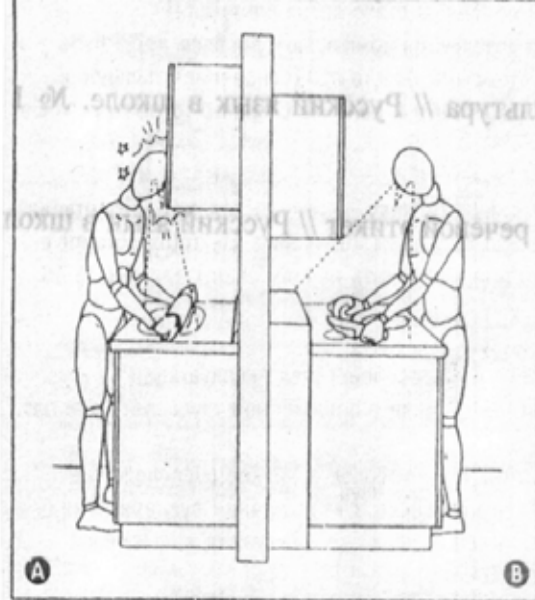
Высота рабочей поверхности кухонного фронта должна быть 85-92 см. Она рассчитана на то, что около нее хозяйка стоя выполняет кухонные работы, связанные иногда со значительными усилиями. Если по какой-то причине высота стола составляет 75 сантиметров, это может привести к проблемам с позвоночником;

За ручки с выступающими частями может цепляться одежда работающего на кухне, что может привести к травмам.

Ошибки на кухне



Нужно помнить, что нижний край навесных шкафов должен подниматься над столешницей не более чем на 55-60 см, а вытяжка — не более чем на 65 см. Если верхняя полка навесного шкафа будет располагаться выше 1 м 73-83 см — это будет очень неудобно - придется все время тянуться за посудой, обзор будет затруднен, и кухонная утварь будет падать на голову. Но, при желании более полно использовать пространство под потолком можно сделать еще один ряд навесных шкафов выше указанной высоты для хранения тех вещей, которые редко используются.



Эргономические предложения фирмы Val Cucine по совершенствованию кухонного оборудования:
 В — увеличение глубины рабочей поверхности до 80 см для большей свободы движения и лучшего обзора места; D — дополнительный функциональный объем для размещения сантехнической подводки и мокрой посуды; F — лучший обзор внутренних емкостей подвесных полок над рабочим местом; H — безопасная конструкция вытяжки и дверок навесных полок

Детская безопасность и защита от травматизма



Ручки электрической, а особенно газовой плиты являются большим соблазном для подрастающих малышей, которые только начали самостоятельно ползать или ходить по квартире. Особую опасность в такой ситуации представляют собой газовые и электрические плиты, а именно ручки, регулирующие подачу газа или нагрева конфорки и духового шкафа. Большую опасность представляют именно те регуляторы, которые расположены на передней части плиты, до которой малыши могут легко добраться самостоятельно. Неконтролируемая газовая печка или раскаляющаяся электроконфорка представляют угрозу безопасности ребенка и в целом дому. Специальные крышки на ручки выполнены в виде защитного «стакана» с открывающимся «окном» и помогают блокировать доступ к регулятору для ребенка. Ультрабезопасные крышки на ручки имеют простой (для взрослого человека) замок, который позволит контролировать подачу газа или нагрев электрической конфорки вашей плиты во время готовки. Прозрачный пластик позволяет видеть, какая температура установлена на конфорке. Изготовлены из жаропрочного материала в следствии чего не деформируются.

Защитные колпачки на ручки газовой плиты



Выполненные из прозрачного жаропрочного пластика они легко устанавливаются на любой тип плиты и не требуют клея или другого способа крепления. Чтобы включить конфорку требуется несильно сдавить стакан с боков, чтобы крышка отщелкнулась, предоставив доступ к ручке-регулятору. Защитное приспособление свободно вращается в закрытом состоянии, не воздействуя на регулятор – поэтому ребенок не сможет включить плиту, даже если будет крутить установленный защитный стаканчик.

Эргономика ящиков для хранения столовых приборов



Образец дизайна кухни 5 кв.м

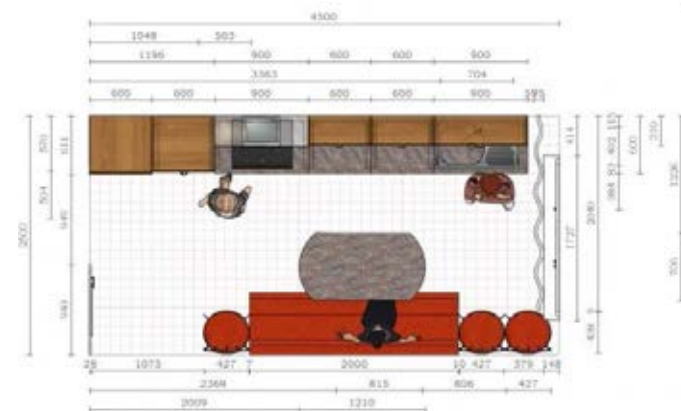
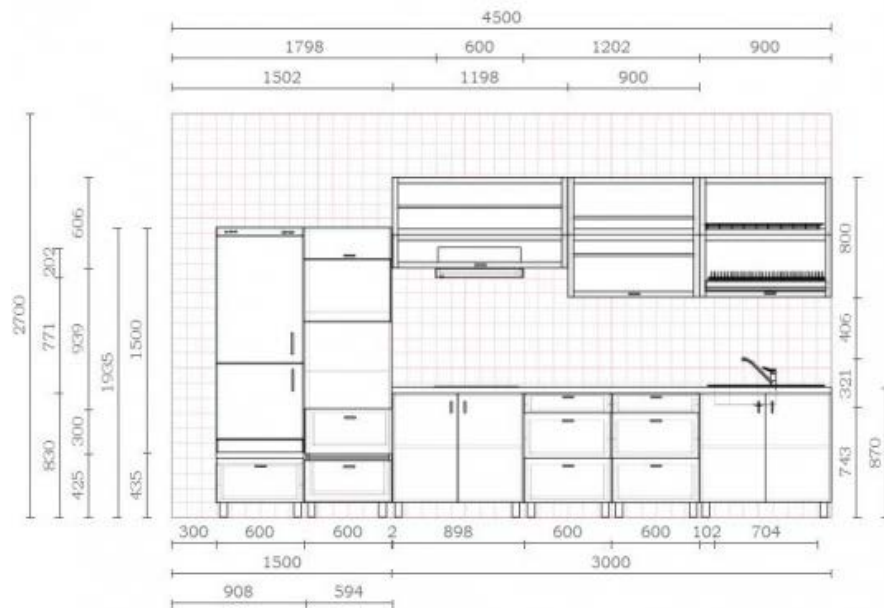


Спрятанная техника



Скромный комод на кухне, прекрасно вписавшийся в ее интерьер, оказывается, не так-то прост: за дверцами элегантно прячутся стиральная и посудомоечная машины.

Образец соматографии кухни



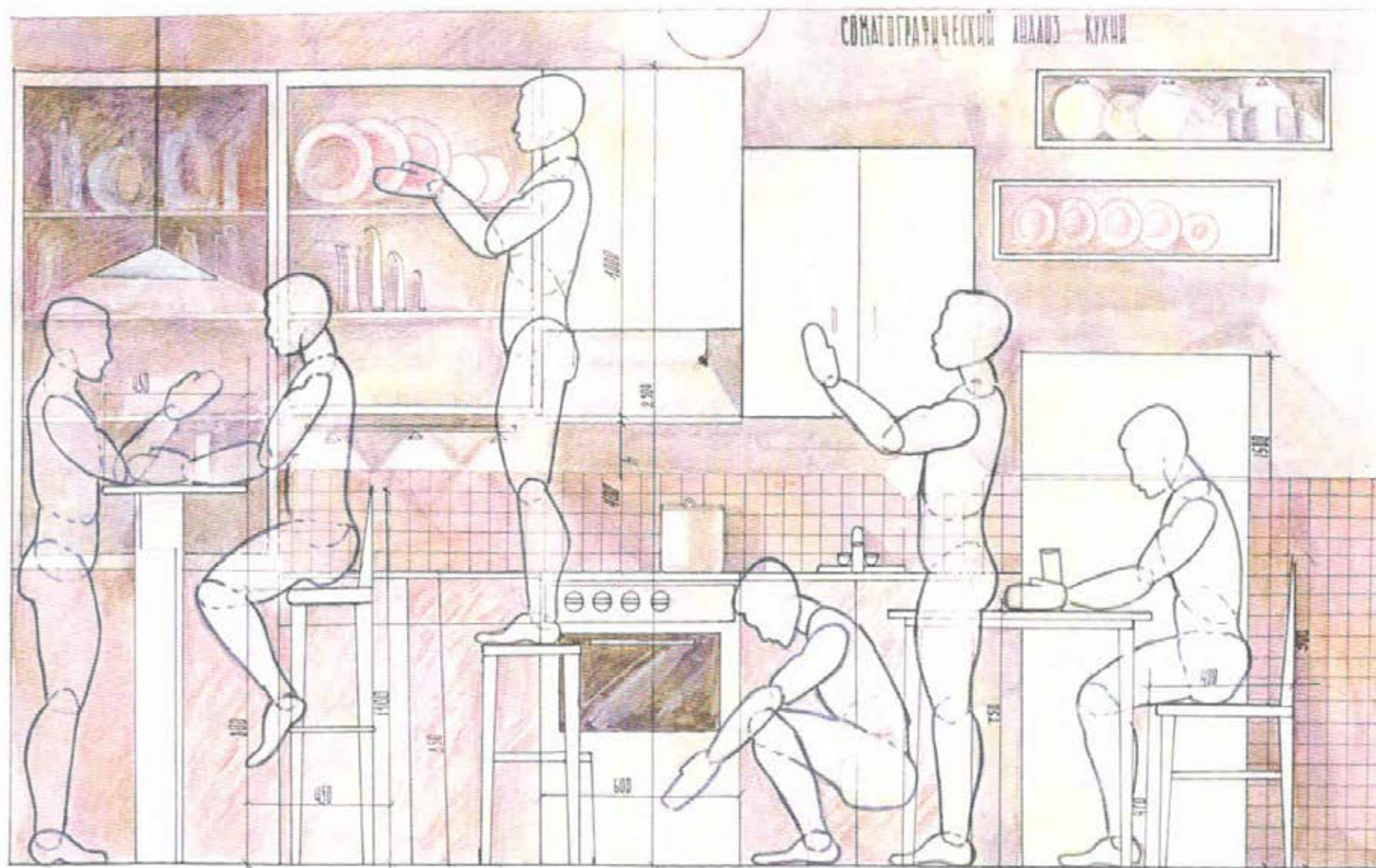


Рис. 20. Соматографический анализ кухни